

OCTOBRE 2020
TRIMESTRIEL

GOUTEZ #12

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

FÉDÉRATION
FCCWB



“Goutez”
est une publication
de la FCCWB

Editeur responsable
Gérard Filot
rue de la Chaudronnerie 6
4340 Awans

Rédacteur en chef
Michel Jonet
mich.jonet@gmail.com

Rédaction
Anne Boucquiau
Guy Delville
Gérard Filot
Michel Jonet
Gaël Tilman
Nina Sparacino
Isabelle Dubois

**Relecture
et correction texte**
Isabelle Dubois

**Création graphique
et mise en page**
Frédéric Filot

Secrétariat de rédaction
Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Photographe
Ellëa Lotri

Crédits photos
Membres et partenaires
Polymat
GBM
4M GROUP
Hygi Panel
CRP Les Marronniers
La Cookidienne
Michel Jonet
Istock

Imprimeur
Multiprint N.O. sprl

POUR TOUS LES MOMENTS
À MARQUER D'UNE...

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



GOUTEZ #12 Edito

Mieux acheter, pour mieux cuisiner.

Ayons les **bons réflexes** pour augmenter notre efficacité !

Sols, murs, plafonds... qui nous entourent chaque heure, chaque jour dans nos cuisines respectives... sont d'importance pour notre bien-être professionnel.

Viennent s'ajouter le matériel fixe, le matériel mobile et les chambres froides !

Sans cet ensemble cohérent, les résultats culinaires pour nos clientèles sont tout simplement : impossibles.

Froid... Chaud...

Deux préoccupations constantes, deux réalités, même si l'on sait s'organiser.

En effet, dans chaque cuisine collective, les chaînes du froid et du chaud relèvent-elles plus de principes, de règles d'organisation que de la position de l'aiguille du thermomètre ?

Avec un peu de bon sens, on comprendra vite que si l'on veut se fier à une aiguille, c'est plutôt celle de sa montre qu'il faut consulter !

Empêchez la multiplication des bactéries pathogènes. La listéria exige des températures inférieures à +3°C pour être inhibée dans leur développement.

A des températures de 6° à 8°C, qui sont parfois monnaie courante dans les réfrigérateurs et chambres froides, la listéria se développe sans problème...

Le froid est important, en premier lieu, pour l'ensemble des aliments. C'est donc le produit qui doit être protégé de tout réchauffement. Plus l'effet de surface est important, moins l'inertie thermique est grande, plus le produit est exposé.

Grâce à d'excellentes chambres froides, vous garderez les produits froids pour ensuite les cuire.

La cuisson est une technique culinaire qui peut augmenter les qualités organoleptiques et nutritionnelles (digestibilité) des aliments.

Les deux facteurs importants sont **la température** (à cœur et non pas seulement en surface) et **la durée**.

Attention aux surfaces (tables, ustensiles, mains) qui sont des sources de contamination importante pour les produits alimentaires. En milieu chaud et humide, les risques de contamination augmentent très rapidement.

Attention aux mets refroidis. Aussitôt que la température du produit redescend aux environs de 50°C, les spores peuvent se développer.

Le produit devient « à risque », ce qui signifie qu'un produit cuit n'est pas forcément de toute sécurité.

Ensemble, protégeons nos clientèles respectives grâce aux techniques de travail et au matériel adapté selon nos besoins.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



Sommaire



05
4m group

Hygi panel
11



Pascal Leroy | 19



24
CRP
les Marronniers

35
Polymat



42 | Renkin



Nos principaux partenaires

DA



CHC
GROUPE SANTÉ

CHU
de Liège



ING

MATCH
sma+ch



point chaud

Proxy

Forte de son expérience de plus de 40 ans, la pérennité de la société est assurée par la génération actuelle occupée à reprendre le flambeau.

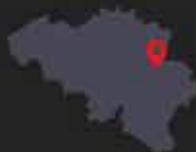


Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



vca^v



Ets. RENKIN SA
Rue de la Chaudronnerie 6
BE-4340 AWANS



4M GROUP, UNE SUCCESS-STORY DANS UN ANCRAGE FAMILIAL

4m Group est un holding d'entreprises fondé en Belgique en 1998 par Dominique Petta.

4m Group est actif dans la conception, la distribution et l'application de revêtements de sols décoratifs et industriels à base de résine époxy, polyuréthane, etc.

Ses produits sont destinés à de nombreux environnements : agroalimentaire, pharmaceutique, industriel, public, parking, retail, résidentiel et aussi le secteur de la collectivité et de la cuisine d'entreprise.

Fils d'émigré et fier de l'être

Dominique Petta est le troisième d'une famille de cinq enfants originaire d'une région du sud de l'Italie, le Molise. Arrivé en Belgique à l'âge de 10 ans en 1969, il aime le dessin et l'architecture. Fraichement doté d'un diplôme de dessinateur industriel et bâtiment, il commence sa carrière avec son épouse dans un tout autre secteur.

Marié à une dentiste, ils ouvrent un labo et un cabinet dentaire à Herve.

Parallèlement à cette activité, poussé par la passion du commerce, il gère les installations des magasins Benetton dans les années 80, revenant à son intérêt pour le bâtiment. Grâce à cela, il découvre un produit novateur, la résine de sol, dans un des magasins. Saisissant l'opportunité et percevant la demande, en 1998, il fonde 4m Europe avec des associés britanniques qui vont lui apporter le know-how et dont il va racheter les parts en 2001.

Le fils d'émigré porte un titre dont il est assez fier.

Il a été choisi par l'Ambassadeur et par le Ministère des Affaires étrangères italien comme représentant de la Communauté italienne des Provinces de Liège et Luxembourg, en tant que Consul honoraire d'Italie.

Ce rôle et cette fonction lui tiennent particulièrement à cœur.





Dominique Petta, votre société est une véritable success-story. Elle repose sur des valeurs familiales à l'intérieur de l'entreprise ?

Oui, elle repose sur des valeurs familiales, mais aussi sur un état d'esprit et une culture d'entreprise partagés par l'ensemble de mes collaborateurs.

L'arrivée de mes deux enfants promet une pérennité pour l'entreprise.

Le virage de l'utilisation de la résine fut un paramètre important pour l'aménagement de grosses structures comme les parkings, les magasins et supermarchés et évidemment tous les établissements de cuisine collective.

Y aura-t-il des améliorations, de nouvelles techniques pour le futur ?

Nos produits répondent à des normes européennes très strictes. L'élimination des produits nocifs pour la santé et l'environnement font partie intégrante des formulations des résines.

Ces normes strictes font que nous développons d'autres produits, de plus en plus à base d'eau, ainsi que des systèmes propres à satisfaire les exigences des industriels et des responsables de cuisines de collectivité quant à la sécurité et l'hygiène des utilisateurs.

Nous développons également d'autres produits pour les canalisations en contact avec l'eau potable.

En tant que Consul honoraire, vous êtes à la base de plusieurs actions de soutien à votre communauté ?

A travers le rôle de Consul honoraire, j'apporte avec une équipe de 6 bénévoles une assistance très concrète à plus de 62 000 concitoyens italiens en Province de Liège.

En parallèle à cela, avec l'aide de personnes de la Communauté italienne issues de différents horizons, j'ai créé la Fondation Euritalia dont je suis Président.

Euritalia a pour mission de perpétuer la culture italienne et l'art du bien-vivre italien, en ce compris la culture, la gastronomie, etc.

Les dons que reçoit la Fondation nous aident à mener des actions caritatives. La dernière date de la crise de la Covid-19, où nous avons procédé à l'envoi d'un camion de 60m³ chargé de matériel médical pour un hôpital de Bergame, mis en place en catastrophe dans les Halles des Foires de la ville.

De nouveaux chantiers en perspective ?

La notoriété de 4m a largement dépassé nos frontières. Des chantiers sont en exécution dans toute l'Europe.

Les derniers chantiers de prestige sont :

La Bourse de Commerce de Paris, musée du Milliardaire François Pinault dédié à l'art contemporain, dessiné par l'architecte mondialement célèbre, Tadao Ando.

Le nouveau siège de BNP Paribas à Bruxelles.

Plusieurs parkings : le parking de Charleroi Expo (12.000m²), le luchtbal d'Anvers (20.000m²), le parking du tram de Liège (+/- 30.000 m²).

Nous terminons également le parking Manhattan à Bruxelles, pour le Groupe Indigo (+/- 25000 m²).

Sans oublier l'investissement du Group AVIETA à Villers, leader dans la fabrication des gaufres (3000m²), la rénovation des sols dans les magasins Colruyt, Spar, et de nombreuses autres réalisations en France et au Luxembourg, dans le secteur public et industriel, notamment pharmaceutique, beverages, etc.

M. J.



4m, en quelques chiffres :

23 années d'existence.

5 sociétés dont 4m Europe, leader européen en application de revêtement de sols industriels.

+/- 100 collaborateurs.

+/- 20 millions € de chiffre d'affaires pour le Groupe 4m.

Un actionnariat 86% familial et 14% NOSHAQ.

40 % du chiffre d'affaires réalisé à l'export (principalement France, Luxembourg, Italie)





BIEN CHOISIR LE REVÊTEMENT DE SOL DANS LES LOCAUX DE FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Lors de la conception, la rénovation ou l'extension de locaux de fabrication, de transformation, de manipulation de produits alimentaires, le choix d'un revêtement de sol est un point extrêmement important, notamment pour la résistance à la glissance. Des recommandations existent pour les prescripteurs, ainsi qu'une liste de revêtements de sol qui répondent aux critères hygiène, sécurité, aptitude à l'utilisation.

On entend par locaux de fabrication de produits alimentaires tout atelier où sont fabriqués, transformés, manipulés des produits alimentaires (produits nus sans emballage) destinés à l'alimentation humaine (produits alimentaires, matières premières alimentaires). Pour permettre aux prescripteurs ou utilisateurs de « Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires, on énumère les critères de choix d'un revêtement de sol en fonction des normes européennes en vigueur.

Ces critères ont pour objet de définir précisément les éléments suivants : antidérapance, hygiène alimentaire et aptitude à l'utilisation.

Ces critères aideront le chef d'entreprise à effectuer son choix de revêtement de sol et de préciser les modalités de pose et de nettoyage du revêtement.

Dans les locaux de fabrication de produits alimentaires où les salariés doivent évoluer en cours de production (salles de travail, chambres froides, couloirs ...), les revêtements de sol doivent être issus de la liste des revêtements de sol qui répondent aux critères hygiène, sécurité, aptitude à l'utilisation.

Qu'est-ce qu'un sol en résine ?

Les revêtements de sol en résines synthétiques sont des systèmes coulés in situ qui protègent le support, le décorent et répondent à des contraintes d'usage préalablement définies.

Les revêtements sont constitués d'un ou plusieurs produits (résine, durcisseur, charges minérales, pigments, additifs) dont le mélange, la mise en œuvre et le durcissement interviennent sur site.

Ils s'appliquent en une ou plusieurs couches selon la nature et l'état du support, les conditions de mise en œuvre et les performances recherchées.

Les principales familles chimiques utilisées sont : les résines époxydiques, les résines polyuréthanes, les résines méthacrylates, les résines polyesters, les mortiers mixtes époxy ciment et mortiers mixtes polyuréthane ciment.

On choisit la famille chimique (ou les familles chimiques) en fonction de contraintes d'exploitation et d'exécution bien définies :

- mécaniques (résistance au trafic liée au roulage, à la vitesse de roulage, aux charges statiques, à la fréquence et au ripage, résistance aux chocs, au poinçonnement, à l'usure par abrasion, aux fissurations, aux vibrations...).

- chimiques (nature et concentration des agents chimiques, température et fréquence des contacts...)
décoratives ou architectoniques (finition personnalisable, choix de couleurs, création de décors spécifiques, artistiques, sols à effets continus...).

- fonctionnelles (aspect de surface lisse ou structuré, anti-poussière, planéité, pentes, stabilité aux UV, acoustique, conductibilité électrique, réaction au feu, entretien et maintenance, imperméabilité, faible épaisseur...).

- d'exécution (nature, âge et état du support, humidité, période d'intervention, délai d'application et de mise en service, environnement du site, état du site, règles de sécurité, points singuliers, joints ...).

Les domaines d'emploi :

- Parcs de stationnement et garages (véhicules, avions, engins).
- Usines et ateliers de mécanique.
- Usines de synthèse et de conditionnement de produits chimiques, pharmaceutiques, cosmétiques.
- Usines de fabrication et de conditionnement de produits agroalimentaires.
- Sites des industries automobiles, aéronautique, électroniques, nucléaires...
- Sites agroalimentaires : laiteries, sucreries, abattoirs, brasseries...
- Hôpitaux, locaux sociaux et sanitaires.
- Bâtiments scolaires, universitaires et administratifs.
- Aires de stockage.
- Lieux d'accueil (gares, aéroports, grandes, moyennes et petites surfaces commerciales, stades, halls d'expositions, musées, restaurants, cuisines collectives).
- Ensembles sportifs et de loisirs.

Points négatifs

Si l'utilisateur fait le choix d'un bon système proposé par le fabricant et l'entreprise de pose, il ne devrait pas y avoir de problèmes dans le temps car les produits de résine sont très résistants, à la condition bien sûr que l'on veille à une maintenance et à un entretien régulier.

En effet, l'application nécessite une expertise et un savoir-faire qui n'est pas à la portée de tous. De nombreux points d'attention sont nécessaires lors de l'analyse d'un projet ; parmi eux, ceux qui sont liés au respect de toutes les normes d'application (température, humidité, qualité et résistance du support, choix du système, utilisation du client, ...) et de sécurité.

Un client mécontent de la résine l'est en général à cause d'un mauvais conseil ou d'une mauvaise application.

Par la suite, les sols en résine peuvent aisément être réparés et réfectionnés si le client fait une utilisation adéquate de son sol.

Nous proposons des contrats de maintenance pour assurer la pérennité du revêtement de sol et nous intervenons sur demande.

Sources : Syndicat français des Métiers de la Résine, Ferfa, CSTB, SelectColor.

La vaisselle avec une hygiène absolue

- Durée de programme de 8 à 5 minutes
- Capacité de 225 à 456 assiettes à l'heure
- Utilisation simple et intuitive
- Laver sur 2 niveaux
- Encastrable ou pose libre

En savoir plus?

Professional@miele.be - Tél: 02/451 15 40

www.mieleprofessional.be



LES REVÊTEMENTS DE MUR

UNE SOCIÉTÉ AU SERVICE DES MÉTIERS DE LA COLLECTIVITÉ

La société HYGI PANEL® (anciennement New Ramic®) est une entreprise familiale située à Fernelmont en Belgique. Elle est dotée d'une approche professionnelle orientée vers les besoins de ses clients : hôpitaux, usines agro-alimentaires, maisons de repos, boulangeries et toute installation professionnelle en recherche d'un revêtement adapté aux normes d'hygiène HACCP et ISO 14644-1, ISO 22000 pour le long terme.

Spécialiste et fabricant, réputé dans le domaine des revêtements en polyester murs et plafonds HACCP, HYGI PANEL®, cette société, grâce à son équipe de pose, jouit d'une expérience de plus de 30 ans qui fournit un service complet de la construction générale jusqu'à la finition.

Historique Hygi Panel



1991 : Création Coisman Construct (entreprise générale)
2006 : Création New Ramic (fabrication de plaque polyester)
2014 : Coisman Construct Devient Hygi Panel et New Ramix devient Hygi Panel.
Les entreprises se spécialisent dans la pose de revêtement mural et plafond (hygiène).
2019 : reprise des activités par Lorenzo Bongiovanni et création d'Hygi Panel France

Une passion pour la cuisine

Lorenzo Bongiovanni, 45 ans est Administrateur de la société Hygi Panel.

Il est comptable de formation et il garde depuis l'enfance une passion pour les métiers de bouche : « *Passionné de cuisine, je passe volontiers derrière les fourneaux. Rien ne me détend plus que de recevoir des amis ou la famille et de prévoir le menu. Ma mère et mon beau-père ont un restaurant et mon beau-père a fait toute sa carrière dans la restauration. J'ai donc une bonne vue des préoccupations du secteur. Comptable de formation, j'ai pu évoluer vers la direction d'entreprises, puis vers l'entrepreneuriat.*

J'ai toujours évolué dans des environnements de PME, dans des secteurs variés tels que la formation, la distribution alimentaire et la fourniture de café et automates en full service.

Le fil conducteur ? La gestion financière et les projets qui permettent de faire évoluer l'entreprise ! Ce qui m'a amené à devenir entrepreneur il y a un peu plus d'un an. C'est là que l'aventure Hygi Panel commence pour moi. »

Pourquoi avoir choisi Hygi Panel ?

« *J'ai été attiré par un produit qui répond à de nombreuses contraintes, qui est encore méconnu et donc doté de belles perspectives de développement.*

C'est un produit très performant. C'est un produit lisse dont la rugosité de la surface est telle que les bactéries n'adhèrent pas. Il est imputrescible et très résistant, c'est un matériau composite armé dont la pose est rapide et limite les arrêts de production, vu son nombre de joints qui est considérablement limité. Relativement souple, ce revêtement peut s'adapter à certaines courbes.

Son épaisseur est limitée. Il se pose sur les murs et au plafond.

Pour les plafonds, nous avons deux alternatives : la plaque collée si le support convient, la dalle de plafond dans une armature suspendue si tel n'est pas le cas.

C'est un produit qui répond parfaitement aux préoccupations actuelles en termes d'hygiène et de facilité de pose et d'entretien.

Le produit est fréquemment choisi par notre clientèle, pour son adéquation aux normes d'hygiène, sa résistance à long terme et la facilité de pose qui réduit au maximum les arrêts de production. »





Mais il y a bien des alternatives ?

« En effet, il existe néanmoins sur le marché cinq alternatives au produit Hygi Panel, avec pour chacune de ces alternatives, des spécificités :

La faïence

Il s'agit du revêtement le plus souvent rencontré dans les cuisines. Ses faiblesses sont le nombre de joints et la résistance du matériel en lui-même. Nombre de cuisines ont des carreaux ébréchés. Parfois simplement en voulant fixer un accessoire au mur, on ébrèche le carreau ne permettant plus à cette zone de répondre aux normes d'hygiène avec en plus la problématique du joint et cette question fondamentale : Qui entretient réellement les joints et ce régulièrement alors que c'est la zone la plus sensible en terme bactériologique ?

Reste le coût. Si la pose se fait sur un support neuf, le prix au m² paraît attractif. Mais, lorsque l'on tient compte de l'ensemble des éléments et la durée de vie du produit, cet avantage apparent se réduit fortement, pour parfois disparaître : en rénovation, si l'on tient compte de la dépose et de l'évacuation de l'ancienne faïence et le temps d'arrêt de la cuisine, la faïence perd son avantage en termes de coût.

La peinture

En termes de prix, c'est imbattable mais très peu qualitatif au niveau de l'hygiène et nécessite des rénovations fréquentes. Les aspérités du mur restent présentes et favorisent l'accroche bactérienne. La peinture ne résiste que très peu à l'humidité, elle se détache en cas de lavages trop fréquents.

C'est probablement aujourd'hui la solution la plus risquée en termes d'hygiène.

La plaque PVC

C'est un produit légèrement moins cher que la plaque polyester et qui, sur certains points, s'approche de la plaque polyester en termes de facilité de pose, mais c'est aussi un matériel de moins bonne qualité.

Le matériel est plus rigide et cassant. Il jaunit avec le temps. Sa durée de vie est au minimum trois fois moins longue. Si l'on tient compte du remplacement sur une période équivalente, le surcout de la plaque polyester est vite effacé.

Le panneau isotherme

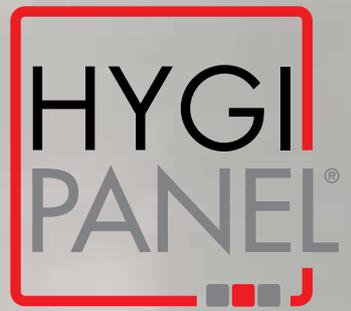
En construction neuve, le prix au m² est intéressant. Mais il est aussi plus fragile. Le moindre choc se voit. Il est aussi moins performant en terme bactériostatique car moins lisse. Il est plus rarement rencontré dans les cuisines car c'est un matériel à vocation industrielle qui remplace un mur en brique ou béton. En rénovation, si l'accessibilité est compliquée, ce qui est souvent le cas dès que des percements sont réalisés, si des machines sont installées ou si le panneau est pris dans une banquette en béton, le coût devient plus important et la plaque devient une bonne solution pour la rénovation du panneau isotherme.

Grâce à sa faible épaisseur, de 2 à 3 mm plus la colle, la plaque ne cause quasi aucune perte d'encombrement.

L'inox

L'inox a, en effet, toute sa place dans les zones à fortes températures et dans des endroits où jouent d'autres contraintes particulières.

Cependant son prix au m² le rend onéreux pour un recouvrement total dans la cuisine. Sans compter que la couleur rend la pièce plus sombre et les zones sales moins visibles. »



FABRICANT
INSTALLATEUR

HYGI PANEL[®], TOUS LES INGRÉDIENTS D'UNE CUISINE DE COLLECTIVITÉ SAINES !



LES SOLUTIONS HYGI PANEL[®] :
100 % CONFORMES AUX NORMES ALIMENTAIRES

Afin de répondre aux besoins en termes d'hygiène et d'efficacité de votre cuisine de collectivité, les solutions de recouvrement **Hygi Panel[®]** sont des références incontournables. **Pose rapide arrêt de production limité, entretien aisé**, haute nettoyabilité, résistance aux chocs, étanchéité parfaite, sans dégagement de COV : ces plaques, dalles et lames de recouvrement assurent aussi une conformité totale aux normes alimentaires HACCP.

Aujourd'hui, demain et pour de très nombreuses années.

Tel.: + 32 (0) 81 22 41 64

| info@hygipanel.com

www.hygipanel.com



Votre entreprise, c'est aussi une équipe et des chantiers ?

« Notre entreprise est basée à Fernelmont et existe depuis bientôt 15 ans avec une équipe formidable. Durant cette période, nous avons acquis beaucoup d'expérience dans les environnements où l'hygiène est primordiale, à savoir l'aménagement de cuisines mais aussi la production agroalimentaire, en passant de l'artisan local à l'industriel.

Outre la production des plaques, nous avons notre équipe de pose interne qui peut intervenir sur toute la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg. Grâce à notre société sœur Hygi Panel France et son réseau d'installateurs, nous intervenons sur tout le territoire français. Nous avons réalisé plus de 100 chantiers en 2019. »

Des projets pour l'avenir ?

Lorenzo Bongiovanni de sourire : « Nous sommes une PME très dynamique avec la volonté d'aller plus loin. Des tests sont en cours sur différentes nouveautés qui vous seront présentées dans les prochains mois car elles répondent à des demandes récurrentes.

Par exemple, prenons la problématique d'une plaque mate et non brillante. Le problème du mat réside dans la rugosité supérieure à la brillante, ce qui n'est pas l'idéal en terme bactériostatique. Nous effectuons actuellement des tests pour trouver une solution qui règle ce problème.

Nous sommes résolument tournés vers l'avenir car nous entamons dans la foulée la démarche « Factory of the Future » en termes de digitalisation et d'agilité de production, mise en place par différents acteurs dont Agoria. »

Hygi Panel
Rue Georges Cosse,4
5380 Fernelmont
081/22.41.64

M. J.



LES PLUS ET LES MOINS DU SOJA, QUELLE PLACE DANS NOS MENUS ?

Précision importante, dans cet article, je me concentrerai sur les aspects nutritionnels du soja, sur ses liens avec la santé humaine. Je n'aborderai volontairement pas, la problématique environnementale liée à la culture intensive de cette plante qui peut nuire à la biodiversité. D'autres experts sont plus compétents que moi pour développer ce sujet.

Avant toute chose, comment consomme-t-on le soja dans nos contrées ?

Contrairement aux pays asiatiques et principalement au Japon, nous ne le consomons pas frais ou sec. Ce que nous trouvons dans les rayons sous l'appellation « germes de soja » sont en fait des germes de fèves Mung.



Le soja se présente sous différents dérivés :

- Le jus de soja, malencontreusement appelé parfois « lait de soja », bien que sa composition nutritionnelle ne soit pas du tout similaire au lait de vache. C'est une confusion à éviter, principalement chez les jeunes enfants. On retrouvera ce jus de soja comme base de toute une série de préparations comme de la crème, des boissons aromatisées, ...
- Le tofu qui est un caillé à base de jus de soja.
- Le miso qui est une réduction de fèves de soja, fermentée pendant plusieurs mois. C'est un grand classique de la cuisine japonaise.
- La sauce soja, composée de soja fermenté puis saumuré.
- Le tempeh, du soja cuit avec une bactérie spécifique et puis fermenté pendant 24h.

En plus de ces préparations traditionnelles, le soja est devenu un ingrédient important dans de nombreuses préparations dans lesquelles sa présence n'est pas attendue, d'où l'importance d'un étiquetage précis.

Points d'attention importants :

· Pas avant 3 ans !

En France comme en Belgique, les autorités sanitaires (ANSES et CSS) déconseillent les boissons au soja avant l'âge de 3 ans pour les enfants. Ils ne doivent pas remplacer les laits pour nourrissons et préparations de suite. Il en va de même pour tous les aliments à base de soja (tofu et toutes les sauces).

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0145.pdf>

· Substituts végétariens et aliments ultra-transformés

Le soja est un ingrédient classique de nombreux substituts végétariens, style steaks végétariens. Nous nous retrouvons dans ce cas avec des aliments ultra-transformés dont on connaît de mieux en mieux les effets délétères pour la santé, tant au niveau cardio-vasculaire qu'au niveau des cancers.

· Allergies chez l'adulte

Etant donné l'augmentation de consommation de soja dans notre population, l'allergie au soja est une celle qui devient de plus en plus fréquente chez l'adulte.

Propriétés nutritionnelles du soja ?

Comme expliqué, le soja que nous consommons fait toujours l'objet de préparations et donc sa composition nutritionnelle sera très variable d'un produit à l'autre.

D'une manière générale, le soja est une plante riche en protéines végétales de bonne qualité, c'est-à-dire contenant les acides aminés essentiels pour l'organisme. Il contient un peu de glucides complexes et ses lipides sont composés d'acides gras polyinsaturés de type oméga 3 et oméga 6. Il ne contient pas de cholestérol. Le soja est également une source de certaines vitamines, comme la B9 ou acide folique, la B1, la vitamine E, également le fer, le zinc. Comme les autres légumineuses, le soja contient également des isoflavones, composés antioxydants, qui font l'objet de nombreuses études car ils possèdent une activité phytoestrogéniques, c'est-à-dire une activité hormonale qui suscite certaines questions. Que sait-on à ce jour ?

Soja et maladies cardio-vasculaires

Bien qu'ayant une composition en lipides qui soit intéressante, les autorités européennes de contrôle, l'EFSA, European Food Safety Agency, a refusé aux produits à base de soja le droit d'apposer des allégations santé sur la diminution du cholestérol, tant sur ses emballages que sur les publicités.

Puis une méta-analyse portant sur 35 études randomisées, réalisée en 2015 conclut à une diminution du cholestérol ainsi que des triglycérides qui serait liée aux protéines du soja. Bref, le débat scientifique continue mais le soja pourrait avoir un effet bénéfique au niveau d'un des facteurs de risque cardio-vasculaire qu'est le cholestérol.

[Tokede O.A. et al., Br J Nutr., 2015 Aug 13: 1-13.](#)

Soja et cancers

La rumeur selon laquelle le soja pourrait favoriser l'apparition d'un cancer du sein circule depuis plusieurs années. Ce sont les isoflavones, ces phytoestrogènes, qui inspirent de l'inquiétude. Comme les œstrogènes jouent effectivement un rôle dans le développement des cancers du sein hormono-dépendants ; l'amalgame a été fait.

Cependant, les études ont permis d'établir que la consommation

de soja n'augmente pas le risque de cancer du sein. Au contraire, le fait d'en avoir consommé durant l'enfance apporterait même un certain degré de protection.

La consommation de soja durant ou après un cancer du sein ne pose pas de problème non plus. En effet, les chercheurs du World Cancer Research Fund ont conclu que la consommation de produits à base de soja 12 mois après un cancer du sein pourrait même réduire le risque de récurrence.

<https://www.aicr.org/assets/pdf/reports/2014-breast-cancer-survivorship-cup.pdf>

Il faut cependant apporter une nuance importante. Si la consommation de soja alimentaire est inoffensive, les compléments alimentaires fortement dosés à base de soja sont à déconseiller.

<https://www.cancer.be/le-cancer/risque-non-d-montr/alimentation-et-cancer/alimentation-et-pr-vention-du-cancer-mythes-et-r#:~:text=FAUX,%C5%93strog%C3%A8nes%20produits%20par%20le%20corps.>

Une autre étude publiée dans le journal Nutrients portant sur le cancer de la prostate, conclut que la consommation de produits à base de soja exposerait à un risque moindre de développer un cancer de la prostate.

[Applegate C. et al., Nutrients, 2018, volume 10, p. 40.](#)

Bien qu'il faille toujours rester attentif, il semble bien que le soja n'ait pas d'effet cancérigène, voire à confirmer, un effet protecteur.

Quant aux effets du soja sur les symptômes de la ménopause, le sujet n'est pas clos mais les effets, s'ils existent, ne sont pas révolutionnaires. En concernant la prévention de l'ostéoporose, il semble bien que le grand gagnant soit le lait de vache et non le jus de soja.

[Source: Gui J.-C. et al., Osteoporosis International, 2012, DOI 10.1007/s00198-012-1895.](#)

Qu'en conclure ?

Le soja possède des atouts nutritionnels indéniables, bonne source de protéines, de graisses polyinsaturées et autres micronutriments. On peut être rassuré quant aux risques évoqués de cancer. Il pourrait même jouer un rôle favorable tout comme au niveau cardio-vasculaire. Il peut être une alternative occasionnelle à la viande dans le cadre d'une alimentation variée, sous les formes décrites plus haut.

Mais il est à déconseiller en dessous de 3 ans ; les allergies alimentaires chez l'adulte sont en augmentation.

Et lorsqu'il se retrouve enfoui dans des aliments ultra-transformés, il ne représente plus du tout l'alternative santé qu'on vous présente.

En pratique ? Ni un aliment miracle, ni un poison. Un aliment qui peut intégrer une alimentation variée et diversifiée, à partir de 4 ans.



Dr. Anne Boucquiau



LE SOJA VENU DE CHINE

Le soja est une plante de la famille des légumineuses originaires d'Asie plus particulièrement de Chine où elle est cultivée depuis plusieurs milliers d'années. Elle fait partie de la culture culinaire dans cette région du monde. Dans les années 1800, le soja arrive aux États-Unis. Planté d'abord comme fourrage, il devient, en 1900, une source importante de protéine et d'huile. Les principaux producteurs actuels sont les États-Unis, l'Argentine, le Brésil, la Chine et l'Inde. Le Brésil est devenu le premier exportateur mondial de soja à partir des années 2000. Le soja est une plante controversée non seulement par l'impact potentiel de sa culture sur le climat (suite à la déforestation) mais dû au fait qu'elle a été génétiquement modifiée (OGM) depuis 1997, que sa technique culturale fait appel à des moyens chimiques et plus récemment suite à ses effets parfois négatifs sur la santé humaine.

Le soja se caractérise par une quantité importante de protéines qui, avec les isoflavones (phytoestrogènes), ont fait l'objet d'une attention particulière depuis pas mal d'années. Selon Wocławek-Potocka et al. (2013), l'exposition aux phytoestrogènes peut avoir des conséquences importantes pour la santé reproductive des ruminants. Le livre de Julie Lotz (Planète Soja, une enquête mondiale sur les dangers de ce faux ami) publié il y a quelques semaines par les éditions du Rocher, illustrent des effets étonnants chez la femme consommant un litre de jus de soja.

Soja oui, à mon insu non

Les protéines de soja sont fréquemment ajoutées aux produits transformés à base de viande pour des raisons économiques et pour améliorer leurs propriétés fonctionnelles. Dans une étude très récente, selon Lee et al. (2019), des légumineuses contenant une quantité importante d'isoflavones œstrogéniques ont été trouvées comme ingrédients dans de nombreux aliments transformés en France. Pour certains aliments populaires, le pourcentage d'aliments contenant du soja peut varier de 30 à 100 %. Les aliments les plus courants, tels que les hamburgers, les boulettes de viande, les brochettes, les pizzas ou le poisson pané, peuvent contenir du soja et des quantités importantes d'isoflavones œstrogéniques, ce qui pose question quand les molécules ne figurent pas sur les étiquettes.

Le soja et ses isoflavones bons ou mauvais pour la santé ?

Prisé par les végétariens, le soja fait débat. Les phytoestrogènes qu'il contient pourraient perturber le système endocrinien et favoriser certains cancers. Omoruyi et al. (2013) ont examiné la présence de xénoestrogènes dans les denrées alimentaires finlandaises transformées. Tous les lots de hamburgers préparés industriellement présentaient des xénoestrogènes. L'activité œstrogénique du soja est attribuée à des isoflavones dont les effets sur la santé sont controversés. Les mêmes auteurs indiquent que les hamburgers étant un type d'aliment populaire chez les enfants, les résultats obtenus peuvent générer de l'inquiétude. Pour Fernandez-Lopez et al. (2016), si les perturbateurs endocriniens sont, au moins en partie, responsables d'effets sur la reproduction, alors les isoflavones, comme les xénoestrogènes, les plus répandus depuis la fin des années 1950 dans l'alimentation humaine, doivent être considérées comme un potentiel endocrinien supplémentaire des perturbateurs. Les résultats de Portman et al. (2016) concernant la maladie de Kawasaki, une affection grave des coronaires, illustrent une relation significative avec les isoflavones alimentaires pendant l'enfance, mais pas avec la consommation d'isoflavones par la mère pendant la grossesse et l'allaitement.



Mais alors pourquoi les Asiatiques ne sont-ils pas plus sujets aux effets négatifs du soja?

Déjà en 2009, Vergne et al. ont comparé des groupes ethniques en vue de vérifier si l'ingestion chronique, l'ethnie et le contexte alimentaire peuvent influencer la biodisponibilité des phytoestrogènes du soja. Utilisant un plan expérimental sérieux, les auteurs ont prouvé que lors d'une consommation aiguë de soja, les Asiatiques absorbent mieux les phytoestrogènes du soja que les Caucasiens, que leur régime alimentaire soit occidental ou asiatique. En cas d'ingestion chronique, les valeurs des phytoestrogènes augmentent chez les Caucasiens, mais pas chez les Asiatiques. Pour les auteurs, il existe des différences ethniques dans la pharmacocinétique et biodisponibilité des isoflavones.

Pr. Pascal Leroy





LA VIANDE BLEUE DES PRÉS

C'est bon pour moi, bon pour la nature

La Vache «Bleue des Prés» est un produit de qualité supérieure, de notre terroir développé en collaboration avec l'Université de Liège.

La viande provient de femelles de race Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage et nourries avec une majorité de céréales produites localement.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition qui dure en moyenne de 75 à 100 jours, l'alimentation de l'animal, à base de graines de lin, contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3.

Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La démarche Equilibrium dans laquelle s'inscrit la «Bleue des Prés» vise à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Les vaches «Bleue des Prés», grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit « Bon pour moi, bon pour la nature ».

www.menuomega3.be



info@jeangotta.be

www.jeangotta.be



Le vêtement

pensé pour le travail

RESPECTER

AU MIEUX LE

BUDGET DÉFINI

PAR LE CLIENT

Personnalisation du

vêtement par BRODERIE

MARQUES

SPÉCIFIQUES

société belge

À FONDS PROPRES

HABITSETMÉTIERS SPRL

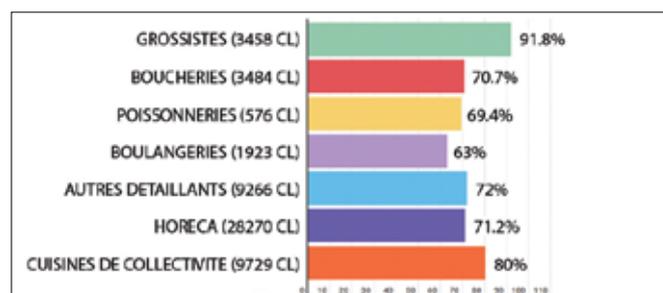
RUE DE TILLEUR 27, 4101 JEMEPPE

04 223 2317 INFO@HABITSETMETIERS.BE

RÉSULTATS 2019 DES INSPECTIONS DE L'AFSCA : LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ SE DISTINGUENT À NOUVEAU !

Chaque année, l'AFSCA publie dans son rapport annuel les résultats des contrôles effectués chez les opérateurs de la chaîne alimentaire. Focus sur les cuisines de collectivité.

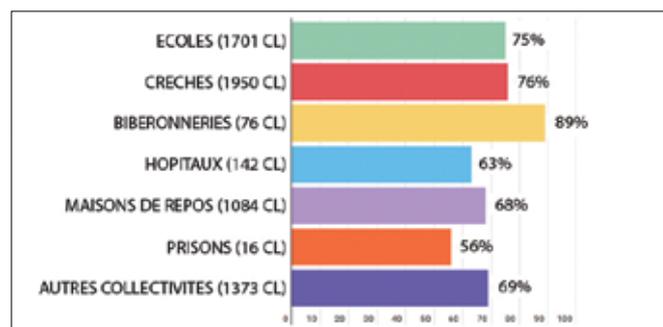
En 2019, le secteur B2C a globalement amélioré ses résultats et sa communication vers les consommateurs, notamment en matière d'allergènes. Le secteur des cuisines de collectivité s'inscrit dans cette tendance puisque le résultat des missions de contrôles affiche un taux de conformité de 80%, soit une amélioration de 1,7% par rapport à 2018.



Inspections dans le secteur B2C en 2019 : taux de conformité (CL : check-list d'inspection)

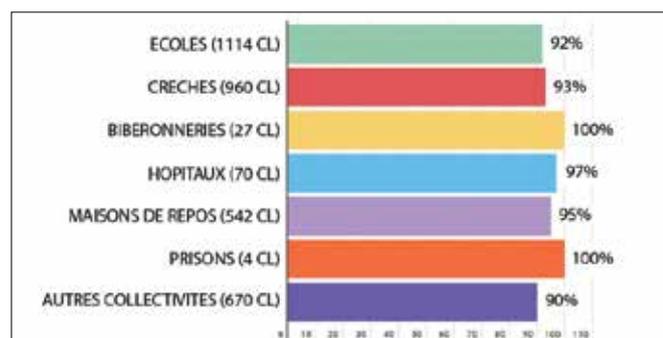
Résultats 2019 à la loupe

En 2019, 6343 missions de contrôle pour le scope « Infrastructure, installation, hygiène & autocontrôle » ont été effectuées dans les cuisines de collectivité. 73 % des check-lists (CL) étaient conformes. Les biberonneries (89 % de conformité pour 76 CL), crèches (76 % de conformité pour 1950 CL) et écoles (75 % de conformité pour 1701 CL) forment le trio de tête. Avec un taux de conformité de 56% (16 CL), les prisons ferment la marche.



Résultats d'inspection pour le scope "Infrastructure, installation, hygiène & autocontrôle"

Les résultats d'inspection pour le scope « Traçabilité », sont encore meilleurs : les collectivités au sein des prisons et biberonniers atteignent même le sans faute !



De la prévention à la répression : un système graduel de mesures

Les mesures prises par l'AFSCA sont graduelles et fixées en fonction de la mise en danger de la santé des consommateurs.

Celles-ci vont de l'avertissement à la procédure de retrait d'autorisation ou d'agrément, en passant par le PV et la fermeture temporaire. C'est dans cet état d'esprit que, pour le secteur des cuisines de collectivité, l'AFSCA a dressé, en 2019, quasi 12 fois plus d'avertissements que de PV : 1370 avertissements et 119 PV.

	Nombre de mesures
Avertissements	1370
PV	119
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'une autre entreprise	17
Saisies	7
Fermetures temporaires	1
Autres	6

Les principales non-conformités en matière d'hygiène concernaient :

- l'absence d'informations sur les allergènes qui doivent être communiquées au client (21,1% en cas d'informations orales, 10,9% en cas d'informations écrites) ;
- la propreté insuffisante des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (6,8%) ;
- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (5,1%) ;
- l'hygiène personnelle insuffisante ou le port de vêtements sales et non appropriés (5,0%) ;
- la présence de denrées alimentaires avariées dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine (4,7%).

Des questions, des doutes ? (in)formez-vous !

Toujours dans cet esprit de prévention et d'accompagnement, l'AFSCA demeure à l'écoute des opérateurs qui rencontreraient des difficultés en termes de sécurité alimentaire via la cellule de formation et d'accompagnement, spécialement mise en place pour les petits opérateurs.

Puisque nous sommes dans les données du rapport annuel, on terminera par ceci : la cellule de formation et d'accompagnement a (in)formé plus de 8000 personnes en 2019, dont 2700 collaborateurs de cuisine de collectivité : cantines scolaires, maisons de repos, hôpitaux, ...

A la suite des mesures liées au coronavirus, la cellule travaille sur la mise en place de formations digitales via webinars, permettant ainsi de continuer à accompagner les plus petites entreprises tout en respectant les règles sanitaires. Plus d'infos via <http://www.afsca.be/cva/formation/>



LA COOKIDIENNE, UN BEAU PROJET WALLON

Installée à Harzé (Aywaille) dans un environnement verdoyant depuis 2015, **La Cookidiene**, entreprise de cuisines de collectivité dont les propriétaires sont la famille Hanson, a pour vocation de partager sa passion du goût avec ses clients, grâce à des denrées rigoureusement sélectionnées parmi des producteurs locaux. Avec pour exemples, la ferme Bierleux et la maison Sébastien (Primeurs Pepinster).

Le but est de confectionner des repas agréables et de qualité supérieure avec un plan alimentaire adapté à chacun : pour des centres d'hébergements, des maisons de repos, des écoles et divers services publics.

Pour tout type d'entreprise, ils peuvent se charger de la mise en œuvre de repas ou de « lunchs packs ».

Cette petite équipe est placée sous la conduite attentive de Gwendoline Gillard, directrice.

Elle se compose d'une coordinatrice administrative, de trois cuisiniers aguerris et d'assistants (livraisons et entretien). C'est grâce à un perpétuel échange de compétences et de réflexions que les menus sont élaborés (sept à huit cents repas quotidiens : ce n'est pas une mince affaire !). On a mis collégalement au point un processus de gestion de la qualité pour une amélioration continue visant à améliorer l'aspect visuel, le goût, les emballages et surtout la variété dans les diverses options parfaitement en phase avec l'utilisateur final.



L'élaboration des menus se fait suivant un cycle saisonnier rigoureusement basé sur des fiches techniques dans le respect permanent des coûts, des fournisseurs et des indispensables appréciations des utilisateurs finaux.

La qualité est assurément toujours à l'ordre du jour, sans oublier le désir constant de faire plaisir et d'apporter la satisfaction.

En parcourant les divers locaux et assistant à l'élaboration des plats, on se rend directement compte que cette étroite et constante collaboration avec les spécialistes du secteur conduit à une évolution positive de cette dynamique entreprise. La société Vinamont a équipé la cuisine avec un matériel adéquat.

Une collaboration avec une équipe pluridisciplinaire permet de créer des repas adaptés en liaison froide ou chaude dans l'objectif de goût, de qualité et de diversité.

En ce qui concerne les maisons de repos, on privilégie des textures et des aliments particulièrement recherchés pour un équilibre nutritionnel indispensable.

La même démarche est également dévolue pour les repas destinés aux jeunes enfants et leurs besoins en saveurs authentiques, aspects appétissants pour l'apprentissage du goût.

Les repas livrés aux entreprises sont d'abord aussi sains qu'équilibrés en se basant sur les nécessités alimentaires mais également sur la recherche d'originalité mettant en relief la subtile sélection de produits propices à fournir des moments de convivialité et de bien-être.

Revêtements de sols et de murs

L'ensemble des bâtiments date donc de 2015. Ils conservent leur fraîcheur et bel aspect initial (plaques murales, carrelages, hautes plinthes en inox) impeccablement et régulièrement entretenus pour une hygiène parfaite dans le respect des normes en vigueur.

La Cookidienne
Rue de la Fagne, 1
4920 Harzé
www.lacookidienne.be
32(0)4.343.38.79



Guy Delville
Saveurs de nos Régions





Dominique D'Almagne,

CRP les Marronniers à Tournai

Dominique D'Almagne possède une carrure imposante mais reste très discret et humble par rapport à son métier de chef de cuisine en collectivité. Son parcours demeure exemplaire : « Fils de boucher, j'ai fait mes études à l'Ecole Hôtelière de Tournai (ITMA). Après mon service militaire dans les Forces belges en Allemagne, j'ai travaillé au CHR de Mouscron comme cuisinier, durant 11 ans. En 2002, j'ai rejoint les Marronniers en tant que cuisinier. Je suis passé chef en janvier 2016 après avoir terminé premier dans ma discipline au concours du bureau de sélection de l'administration fédérale (Sélor). Nous travaillons en cuisine avec plus ou moins 40 agents : cuisiniers, commis, chauffeurs, diététiciens et magasiniers. »

Le site est très vaste, 34 hectares, c'est, je pense aussi un des plus grands employeurs de Tournai (actuellement un peu plus de 1000 personnes), comment cela se passe-t-il au niveau de la distribution des repas ?

« Nous desservons 700 patients répartis en 3 secteurs (30 unités) : l'HPS (Hôpital Psychiatrique Sécurisé), le CHS (Centre Hospitalier Spécialisé), et la MSP (Maison de Soins Psychiatriques). Notre cuisine de 800 m² est au top depuis sa rénovation en 2011. Les repas sont livrés dans les unités par camions en liaison chaude. Chaque camion peut parcourir jusqu'à 15 km dans la journée dans les navettes pour la distribution et la reprise au niveau des trois repas. »

Comment sélectionnez-vous vos fournisseurs et que pensez-vous de l'introduction des produits en circuits courts dans votre cuisine ?

« Nous sommes un OIP, un Organisme d'Intérêt Public. Notre démarche d'achat se fait donc sous la forme de la procédure des marchés publics. Le prix reste important mais des critères de pondération sont de plus en plus en faveur de critères de qualité mais aussi de services et de disponibilité, de respect de la biodiversité et de l'environnement. Avoir de bons partenaires avec des livraisons fiables et de bons produits, c'est important. Une démarche en circuits courts avec des fournisseurs locaux est en train de se faire pour une soixantaine de patients avec par exemple un petit producteur de bintjes et Challengers à chair farineuse. »

Comment voyez-vous l'avenir du métier ?

« Notre métier est en perpétuelle évolution. Il devient aujourd'hui très professionnel avec du matériel et des procédés de travail de plus en plus performants. La nécessité de lutter contre le gaspillage devient un objectif planétaire qui nous permet de faire de belles économies. Il faudrait travailler plus efficacement avec des fournisseurs soucieux de l'équité au niveau de bons produits et aussi du bien-être animal. »

Et pour vous personnellement ?

« Ce métier, je l'ai choisi objectivement en connaissance de cause. Mes parents étaient indépendants et je travaille actuellement dans le secteur public et j'en suis fier. J'aime travailler et assurer une bonne cohésion avec mes collègues. On forme une belle équipe. Le métier de cuisinier, c'est apporter du bonheur dans les papilles. C'est sans doute une formule un peu 'bateau' mais je n'en vois pas d'autre ! »

Votre chef de référence ?

« Jean Brisse, le patron de l'Écu de France à Mouscron. Durant mes années de formation, il m'a transmis son savoir et la passion du métier, mais aussi la discipline et la rigueur du travail en brigade, un grand chef avec un cœur d'or ! »

Votre plat préféré ?

« La langue de bœuf sauce mère de mon papa. »

Chez les patients ?

« Le steak-frites-salade demeure incontournable. »

CRP Les Marronniers
Rue Despars, 94
7500 Tournai





Le CRP Les Marronniers, une histoire plus que centenaire

1881 Construction de l'Asile Saint-Bernard, dont la gestion est confiée aux Frères de la Charité.

1897 Création d'un quartier de sûreté.

1936 L'établissement devient « Asile d'Aliénés » et est rattaché au ministère de la Justice après la publication de la loi de Défense Sociale. Des gardiens de la prison de Gand remplacent les Frères auprès des malades.

1950 Reconstruction des bâtiments endommagés pendant la guerre.

1951 Rattachement au ministère de la Santé.

1972 Premières hospitalisations volontaires et création d'un service ouvert.

1975 L'établissement devient Hôpital psychiatrique. Ouverture à la patientèle féminine.

1989 L'institution est nommée "Les Marronniers". Ouverture de la Clinique Les Fougères.

1992 Création de la Maison de Soins Psychiatriques. L'établissement compte désormais trois secteurs : la Clinique Les Fougères, la Défense Sociale et la Maison de Soins Psychiatriques.

1996 Le centre hospitalier devient un organisme d'intérêt public rattaché à la Région Wallonne.

2011 Ouverture de la permanence en ville pour la prise en charge des patients sur leur lieu de vie.

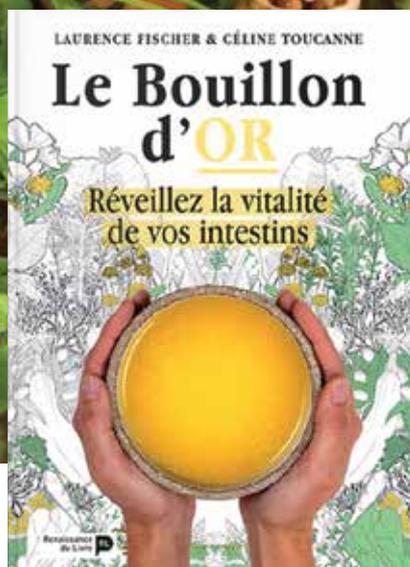
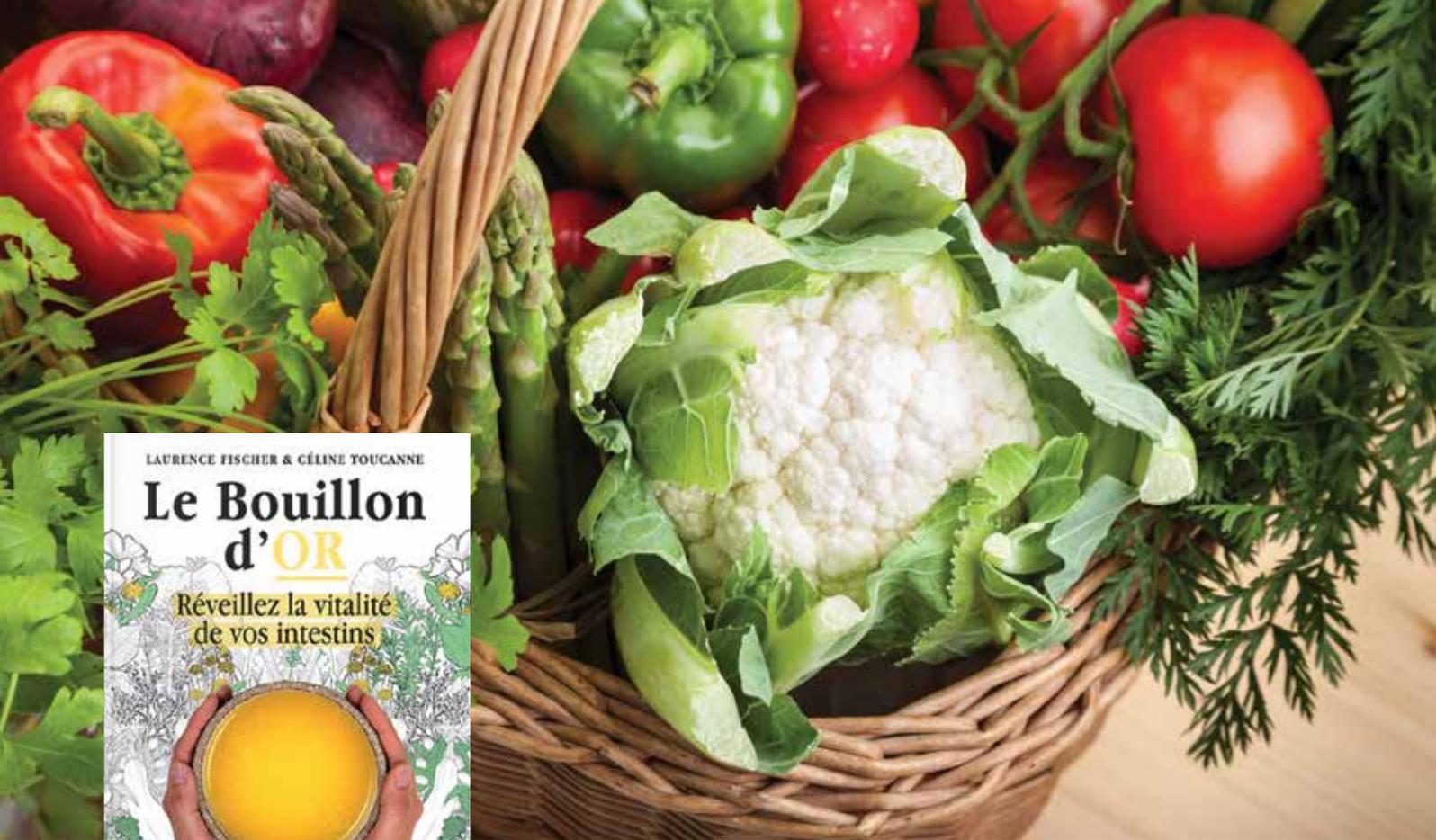
2015 La Clinique Les Fougères devient Centre Hospitalier Spécialisé (CHS) et la Défense Sociale prend le nom de l'Hôpital Psychiatrique Sécurisé (HPS).



2017 Ouverture du Centre de consultations.

2017 Ouverture de l'Arbre à Soi (Hôpital de jour) à Ath.





LE BOUILLON D'OR

Réveillez la vitalité de vos intestins.

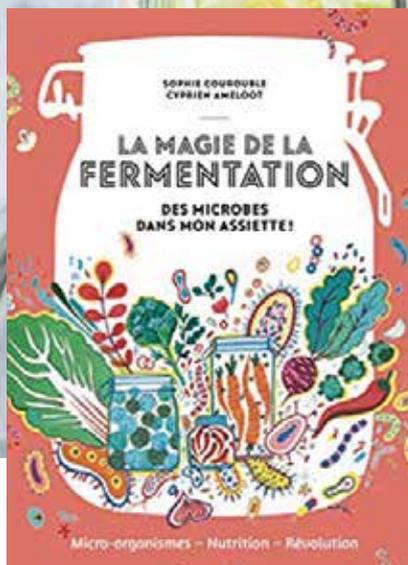
Ce livre de Laurence Fischer et Céline Toucanne nous propose de réveiller la vitalité de nos intestins à l'aide de recettes de bouillon. Cet aliment a été de tout temps considéré comme un remède naturel aux problèmes de santé en considérant par exemple les vertus du célèbre bouillon de poule de nos grands-mères. Mais hélas dans nos sociétés occidentales, le temps consacré à la confection des repas diminue de jour en jour. Force est de constater l'utilisation de nombreux bouillons en cubes dans les cuisines au quotidien et le rôle non négligeable des produits déshydratés dans les restaurants classiques ou d'entreprises.

Les auteures, un duo de passionnées, convaincues de l'impact de l'alimentation sur la santé nous présentent un livre attirant, agréable à consulter de par son format et l'épaisseur appréciable de son papier.

A travers celui-ci, nous rentrons dans l'intimité de ce breuvage précieux et méconnu. Nous apprenons une multitude d'informations sur le bouillon dans le temps et dans l'espace. Savez-vous que les scientifiques ont retrouvé des preuves de l'existence du bouillon qui remontent à 20 000 ans ?

S'ensuivent ses bienfaits et une série de recettes claires, bien présentées qui provoquent une irrésistible envie de tester celles-ci. Vous en aurez pour tous les goûts : les trois recettes fondamentales étant le bouillon de poule, d'os de bœuf, d'arêtes de poisson et toutes les variantes gourmandes autour de celles-ci. Mais vous pouvez opter pour le bouillon de canard, de lapin, de crevettes ou d'écrevisses... Vous apprendrez tout sur la cuisson et sa conservation et qu'il y a un meilleur moment pour le consommer.

Le Bouillon d'OR
Textes : Laurence Fischer et Céline Toucanne
Photographies : Ghislain Bruyère
Editions : Renaissance du Livre, 138 pages
Prix de vente : 19,90 Euros



LA MAGIE DE LA FERMENTATION, DES MICROBES DANS MON ASSIETTE !

Micro-organismes-Nutrition-Révolution

Sophie Courouble et Cyprien Ameloot sont deux militants de la fermentation des aliments dans nos assiettes. Ils ont ouvert à cet effet un restaurant sur Bruxelles, le Mile End dont la fresque réalisée par Rocio Alvarez figure en cover du livre. Cet ouvrage a pour vocation de remettre au goût du jour le principe millénaire qui permet l'assimilation naturelle de ces micro-organismes avec des bienfaits nutritifs appréciables. La voie avait déjà été tracée par de grands chefs comme San Degeimbre à l'Air du Temps en terme opératif et surtout au niveau de l'étude du microbiote intestinal par la parution du livre « Le charme discret de l'intestin » de Giulia Enders, une jeune médecin allemande, paru à des millions d'exemplaires.

Le livre est facile à parcourir, aéré et très agréable à feuilleter. Il contient pas mal de recettes de choucroutes, kimchi, miso, curtido ou autres piccalillis. Ma préférence ira au houmous de haricots noirs fermentés ou au Miso, boisson traditionnelle en provenance de Chine et amenée au Japon par des moines bouddhistes. Le livre est amusant à parcourir, on peut cuisiner en s'amusant car chaque recette est présentée de façon enjouée avec une suggestion d'accompagnement musical.

Il se termine par un vibrant hommage sur ce principe de fermentation de ces petites vies qui sont à la fois nos « faux ennemis, nos alliés » bons pour la santé. Il nous permet de mieux comprendre le rôle dans notre corps d'un écosystème très complexe. C'est aussi un premier pas dans la reprise en main de notre alimentation, de la reconstruction d'un lien social entre les hommes et leurs différentes cultures, le tout dans une démarche solidaire face aux dérives des industriels de l'agroalimentaire.

Heal yourself, Heal the World tel est le slogan de nos deux compères, un beau slogan à reprendre et bien dans la démarche de notre magazine Goutez.

La Magie de la fermentation.

Textes : Sophie Courouble et Cyprien Ameloot

Photographies : Frédéric Raevens

Illustrations : Günbike Erdemir

Préface du docteur Jean-Michel Phillipart de Foi

Éditions : Renaissance du Livre, 140 pages

Prix de vente : 20,00 Euros



Isabelle Dubois





MANGER DEMAIN

LA PLACE DES PRODUITS LAITIERS DANS NOS COLLECTIVITÉS

Les bienfaits des produits laitiers pour la santé

Les produits laitiers, comme d'autres produits d'origine animale, ont fait l'objet de nombreux débats citoyens ces dernières années. Pourtant, les scientifiques s'accordent tous sur l'utilité de la consommation de laitages, et ce, à tout âge. C'est une vision que partage Manger Demain.

En effet, riches en protéines et minéraux, dont le calcium, les produits laitiers contribuent à un bon équilibre alimentaire. Appréciés pour leur impact positif sur notre santé, ces produits font partie de notre quotidien ! Quelles sont donc les recommandations pour une consommation équilibrée ?

Vous l'avez sans doute déjà vue passer, la nouvelle pyramide alimentaire, plus en phase avec les enjeux actuels de durabilité et de recommandations alimentaires. Elle est née chez Food in Action avec la collaboration de la Haute Ecole Léonard de Vinci. Les produits laitiers y ont bien sûr leur place. Ils correspondent à la priorité de santé n°6 qui consiste à augmenter les apports en calcium et en vitamine D. Ainsi, il est préconisé de consommer 250 à 500 g de lait ou équivalents laitiers (yaourt, fromage, etc.) par jour.

250 ML de lait correspondent environ à 2 yaourts de 125 GR
à 100 GR de fromage frais ou 30-40 GR de fromage à pâte dure

Et dans les collectivités ?

En moyenne, nous prenons près de 15% de nos repas hors domicile : au restaurant ou à la cantine. En Wallonie, pour les cantines, cela représente près de 200.000 repas chauds servis chaque jour. Un chiffre qui fait de ce secteur un enjeu majeur pour la transition du système alimentaire wallon. C'est pourquoi la Wallonie a mis en place le Green Deal Cantines Durables.

Au sein de ce projet, producteurs et cantines travaillent, avec l'aide de la Cellule Manger Demain et de ses partenaires (dont le Collège des Producteurs), à un approvisionnement des cantines en produits locaux.

Pour ce faire, un groupe de travail planche actuellement pour faciliter l'approvisionnement des collectivités en 5 produits phares dont le lait et les yaourts : preuve de leur importance dans la restauration hors foyer.

L'objectif ? Identifier et lever les freins pour permettre cet approvisionnement en produits locaux, développer des partenariats avec des acteurs intermédiaires et assurer un prix équitable pour tous (abordable pour les cantines et rémunérateur pour les producteurs).

Plus d'information sur le Green Deal Cantines Durables

www.greendalcantines.be

Plus d'information sur les produits laitiers, rendez-vous sur

www.celagri.be

A table !

Nécessité absolue de motiver votre personnel.

La seule chose qui ne peut se déléguer est le contrôle.

Mais le contrôle peut être conçu et vécu comme moyen de répression ou, au contraire, de développement.

Il doit d'abord viser à amener le collaborateur à s'améliorer, à tendre vers la perfection, à être fier de son travail.

Il suppose donc la reconnaissance d'un certain droit à l'erreur. En ce sens, le contrôle, même exigeant doit être :

POSITIF !

Pourquoi cela n'a-t-il pas marché ? Que peut-on en retirer ? Comment améliorer les choses ?

Quelles actions correctrices proposez-vous ?

Par ailleurs, il importe de récompenser les collaborateurs à chaque fois que cela est possible : en ce sens, le contrôle est non seulement indispensable pour assurer la qualité des produits livrés ou des services rendus à la clientèle, mais aussi pour éviter de rater une occasion de sanctionner positivement un effort, une performance.

Ces sanctions positives sont le moyen essentiel permettant de donner au collaborateur, confiance en soi.

Lorsque le travail donne au collaborateur un sentiment croissant de confiance en soi, la fatigue ne se compte plus.

Au contraire, lorsque le travail lui fait perdre confiance en lui, il s'en désintéresse !

Évitez de considérer le résultat comme « normal ».

UN BON RESULTAT DOIT FAIRE L'OBJET DE FELICITATIONS.

BRAVO AU TRAVAIL !

G. F.

FRAICHEMENT COUPÉS

LE COEUR VERT DE TOUTES VOS PRÉPARATIONS

Des légumes croquants, des fruits frais du jour et des herbes aromatiques : telle est la base de la recette familiale qui s'appelle Allgro.



Fruits et légumes coupés

Vous avez une activité de traiteur, vous dirigez une cuisine de collectivité ou une usine de plats préparés ? Vous préférez consacrer votre temps à l'invention de nouvelles recettes, à de belles présentations et à l'excellence de votre service?

Légumes et fruits bruts non coupés

Découvrez notre large assortiment pour préparations froides et chaudes. Des poivrons bien fermes en passant par des laitues bien fournies jusqu'à de croquantes asperges. Sans oublier de juteux abricots, d'exquises mangues et de délicieuses groseilles.

Produits à base de pommes de terre

Il va de soi que notre fierté nationale se doit de figurer sur votre carte. Allgro sélectionne uniquement les meilleures variétés de pommes de terre issues des cultures les plus savoureuses.

Make a difference

Dans la mesure du possible, tous nos produits sont d'origine belge et sont soumis aux contrôles agro-alimentaires les plus stricts, à l'hygiène et à la qualité. De beaux et délicieux fruits et légumes issus des régions respectueuses de l'environnement!

Get in Touch

 +32 9 360 83 48
www.allgro.be

 Polbroek 124
9520 Sint-Lievens-Houtem





The vegetable solution

www.greenyardfrozen.com
 valerie.persenaire@greenyardfrozen.com
 www.facebook.com/Pinguinbrand

Légumineuses Pinguin

Polyvalent, facile à préparer, sain et délicieux, à tout moment de la journée, en préparations salées et sucrées. Découvrez dès maintenant notre nouvelle gamme.



GREENYARD 

for a healthier future



Fairebel
 GOED-FAIR · BON-ÉQUITABLE · GUT-FAIR

De faire Melk
 Le lait équitable
 Die faire Milch



Faircoop scrl / cvba

rue Saint-Nicolas, 13
 B-6700 ARLON

Schoorveldbaan 348
 B-9400 NINOVE

Tel. +32 493 86 63 68
 office@faircoop.be

LE SERVICE APRES-VENTE ET LA GARANTIE DANS LES MARCHES PUBLICS

Les pouvoirs adjudicateurs ont intégré depuis longtemps les aspects relatifs à la garantie et au service après-vente.

Il est ainsi assez fréquent de retrouver un critère d'attribution spécifiquement dédié à cet aspect de la commande.

Critère d'attribution

L'article 81 de la loi du 17 juin 2016 prévoit que le pouvoir adjudicateur attribue le marché à l'offre économiquement la plus avantageuse.

Cette offre économiquement la plus avantageuse est déterminée, soit sur base du prix, soit sur base du coût, soit sur le meilleur rapport qualité/prix ou qualité/coût.

Lorsque les offres sont appréciées sur le meilleur rapport qualité/prix-coût, le législateur a expressément prévu que les critères d'attribution puissent concerner le service après-vente ou l'assistance technique (article 81, §2, 3°, C° de la loi).

Pour mémoire, tout critère d'attribution devra toujours, évidemment, être lié à l'objet du marché.

C'est cette possibilité qui est fréquemment utilisée par les acheteurs publics.

Critère prix

De manière encore trop fréquente, le critère prix ne prend en considération que le prix lié à l'achat, le cas échéant adjoint du prix relatif à l'entretien ou de quelques accessoires.

Cependant, on voit trop rarement une évaluation financière comprendre tous les aspects liés à la vie et à l'entretien du bien acheté.

Ainsi, un cahier des charges type définit souvent le critère prix comme l'addition du prix d'un bien éventuellement majoré du prix des entretiens annuels.

Sur base de ce critère, un bien est acheté 100 000 €, avec un coût d'entretien annuel pendant 5 ans de 5 000 €, sera mieux coté qu'un bien acheté 115 000 € avec un coût d'entretien de 4 000 €.

Cependant, il est envisageable que le deuxième bien ne nécessite pas d'entretien annuel mais plutôt un premier entretien après trois ans et un second après 5 ans.

Il apparaît dès lors que le second bien reviendrait au final moins cher que le premier, qui a pourtant été mieux coté que le premier.

Conclusion

Il pourrait être intéressant pour une administration de définir ses attentes en termes de résultat, en laissant une marge de manœuvre aux opérateurs économiques pour lui proposer la solution qui leur paraît la plus idoine.

De même, une intégration des aspects de garantie et de S.A.V. tant dans le prix que dans les critères d'attribution pourrait permettre aux acheteurs publics d'obtenir la solution la plus sécurisante au meilleur coût.





CONSOMMONS LES PRODUITS DE SAISON À L'AUTOMNE.

L'été s'achève et l'automne va bientôt flamboyer.

C'est aussi une saison où fruits et légumes regorgent de couleurs et donnent envie de les croquer.

C'est donc sans effort que nous aurons envie de consommer des produits de saison.

Mais quel est l'intérêt de suivre les saisons ? Ils sont multiples :

- Leur saveur sera bien meilleure.
- Ils seront moins chers.
- C'est un choix durable car les conditions de la culture ne demandent pas ou peu d'énergie de même pour les transports
- Enfin et surtout, les produits de saison cultivés peuvent être cueillis à maturité et à proximité. Ainsi, ils ne perdent pas leur qualité nutritionnelle pendant des transports qui peuvent être longs...

Et en automne, nous avons l'embaras du choix ! Variions les plaisirs, variions les menus le plus possible !

Légumes du mois de septembre et octobre :

Artichaut	Chou chinois	Navet	Salsifis
Aubergine	Chou-fleur	Oignon	Scorsonère
Bette	Chou frisé	Panais	Tétragone
Betterave rouge	Chou-rave	Pleurote	Tomate
Brocoli	Chou rouge	Poireau	Topinambour
Carotte	Chou vert	Poivron	
Céleri branche	Concombre	Pomme de terre	
Céleri rave	Courgette	Potimarron	
Cerfeuil	Cresson	Potiron	
Champignon	Epinard	Pourpier	
Chicon	Fenouil	Radis noir	
Chicorée	Haricot	Radis rose	
Chou blanc	Mâche	Rutabaga	
Chou de Bruxelles	Mais	Salade	

Fruits :

Chataigne
Coing
Fraise
Framboise
Mirabelle
Noisette
Noix
Poire
Pomme
Prune
Raisin

Des idées de menus ?

Potage au potiron

<https://www.cancer.be/recette/potage-de-potiron>

Roulade de volaille aux choux de Bruxelles, noix et pecorino

<https://www.cancer.be/recette/roulade-de-volaille-aux-choux-de-bruxelles-noix-et-pecorino>

Crumble aux pommes :

<https://www.cancer.be/recette/crumble-aux-pommes>

Envie de plus d'idées ou besoin de recettes spécifiques pour des patients atteints de cancer, visitez notre site : www.cancer.be

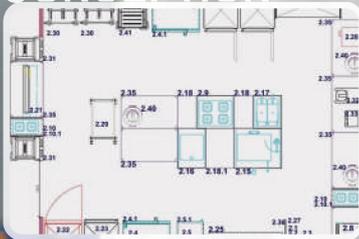


Dr. Anne Boucquiau

Grâce à vos accès privilégiés

- Gérez votre parc matériel en temps réel
- Suivez l'historique & la maintenance
- Prévoyez & optimisez vos opérations
- Améliorez votre rendement

CONCEPTION



INSTALLATION



MAINTENANCE



Polymat, adhérent au groupement GIF, leader européen en installation et maintenance de cuisines professionnelles offre à ses partenaires des accès privilégiés à une large gamme de produits et de services.



Polymat, une pépinière de talents au service des étoilés et de la cuisine collective

Depuis plus de quarante ans, la société Polymat accompagne, du projet à la réalisation, la création de cuisines professionnelles : établissements scolaires, hôpitaux, maisons de repos, hôtels, restaurants et cuisines d'entreprises.

L'entreprise peut se targuer d'avoir dans sa clientèle des établissements gastronomiques de haut niveau en Wallonie et à Bruxelles: La Villa des Bégards à Embourg, Le Lucana à Wanze, Le Rouge du Poivre au Standard de Liège, l'hôtel Dolce à la Hulpe, les établissements The Huggy's Bar (en Wallonie et à Bruxelles), le restaurant Via Roma à Rocourt dont le design intérieur porte la signature de l'architecte Antoine Pinto, Philippe Fauchet à Saint-Georges, Ô de Vie à Juprelle et le restaurant Le Toit à Braine-l'Alleud basé sur un concept d'espace écologique.

La collectivité reste un secteur majeur.

La même attention de perfection de cette entreprise se joue en collectivité dans l'agencement des cuisines et de leur environnement, des systèmes globaux de réception, conservation, transformation d'aliments et repas, afin d'assurer leur distribution et leur transport. Elle se concrétise par la réalisation de beaux chantiers : la cuisine et le self-service de l'ONSS à Bruxelles, du SHAPE à Mons, de Belfius à Bruxelles, ou encore, la batterie de fours de la cuisine centrale du Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye à Seraing, l'IMS de Ciney, Vivalia à Bertix, au CHC MontLégia à Liège pour l'ensemble des offices alimentaires de ce complexe hospitalier et dernièrement la nouvelle cuisine du centre d'hébergement pour l'ASBL Albatros Petite-Chapelle de la fondation Chimay.

Un duo familial pour une entreprise pérenne

En pénétrant dans les locaux où travaillent 26 membres du personnel et en visitant les différents départements, les bureaux, la cuisine de démonstration, les réserves et les ateliers, on réalise que l'entreprise a été entièrement rénovée (en 2017) sur un nouveau bâtiment de 1450 m². Didier Ruffato, le patron, la cinquantaine sportive (notre homme est un marathonien de bon niveau), est père de 4 enfants. Il nous reçoit en compagnie de son fils Amaury, âgé de 30 ans, qui a rejoint Polymat il y a 3 ans et de son chien, Jeanne, qui le suit partout.





Monsieur Ruffato, comment est née la société ?

« En 1979, je suis engagé comme apprenti-frigoriste. S'ensuit l'opportunité de reprendre intégralement le SAV et puis progressivement l'activité commerciale et le bureau d'études. Au départ du garage de mon papa, j'ai construit la société actuelle dans laquelle nous vous recevons. »

La transmission du flambeau de votre expérience repose déjà actuellement sur Amaury Ruffato en tant que directeur commercial de Polymat. En discutant tout à l'heure avec lui, on a le sentiment que vous êtes sur la même longueur d'onde, à presque exprimer la même chose sans vous concerter ?

« En effet, il a baigné dans le monde de la cuisine professionnelle depuis sa tendre enfance et il a acquis inconsciemment les compétences de ce métier. Ensuite, il les a développées sur le terrain pour une grande entreprise belge de réfrigération. Il est vrai que nous avons un rapport intuitif qui fait que nous sommes souvent sur la même longueur d'onde. »

Vous nous avez dit tout à l'heure que Polymat recèle une pépinière de talents avec la possibilité pour chaque membre du personnel d'évoluer ?

« C'est un échange équitable entre nous. J'aime donner à chacun la possibilité de développer ses propres talents au service de la société, de notre clientèle et de lui-même. Chaque personne ayant presté chez Polymat, parfois 1 an, voire plus de 30 ans pour certains, peut acquérir des outils à utiliser tout au long de la vie.

Citons la venue du nouveau chef étoilé, Samuel Blanc, comme conseiller culinaire qui apporte à nos clients des collectivités, un regard gastronomique et des conseils culinaires lors des formations et mises en route du matériel. Il encourage ainsi le secteur à proposer des repas toujours plus qualitatifs et plus sains.

De plus, au cœur de l'entreprise, la communication est libre et croisée entre les différents départements. De cette manière, nous pouvons rassembler les retours du terrain et ainsi améliorer continuellement les services que nous offrons à nos clients. Ils sont notre première source de progression ! »

Le mot de la fin ?

« Nos professions conçoivent, fabriquent, distribuent, installent, maintiennent et remplacent les équipements et pièces détachées indispensables à la production et à la distribution de millions de repas quotidiens. Elles se mobilisent pour permettre aux cuisines de secteurs essentiels de continuer de fonctionner. A cette fin, tous ces sites doivent pouvoir bénéficier à minima d'une maintenance technique et de la disponibilité de pièces de rechange. Voilà un autre aspect essentiel du métier de Polymat. »



www.polymat.kitchen
Rue des champs, 10
4460 Grâce-Hollogne (Liège)
info@polymat.kitchen
+32 (0) 4 263 36 96

M. J.



Gestion de la température dans le domaine des collectivités

La gestion de la température est un sujet, qui en tant que professionnel de l'hôtellerie, mérite toute notre attention.

Parfois mal gérée, la rupture de la chaîne du froid peut avoir des conséquences dramatiques sur la santé des consommateurs par le développement de micro-organismes néfastes pour la santé humaine. Dans cet article, je vais tenter de passer en revue les alertes qui doivent éveiller notre vigilance.

Tout d'abord, une mention importante : lorsque que l'on parle de contrôle de la température, on parle bien de la température **de la denrée alimentaire à cœur**. Bien trop de professionnels commettent l'erreur de contrôler la température des chambres froides ou des rayons réfrigérés des magasins où sont stockées les denrées au moyen de l'afficheur digital. Cette méthode est erronée car elle ne reflète pas la réalité. Elle indique la température d'une sonde posée dans la zone frigorigère et n'est pas toujours révélatrice de la température du produit. Bien souvent des écarts de deux ou trois degrés (parfois même plus) sont notés. Cette marge d'erreur est beaucoup trop grande pour pouvoir baser le contrôle de la température des produits sur cette donnée. Cette méthode est donc peu précise et vivement déconseillée.

Quant au matériel de mesure, un thermomètre à sonde est préconisé. Afin de ne pas sacrifier un produit à chaque prise de mesure, il suffit de prendre la température en plaçant la sonde du thermomètre entre 2 produits.

*Astuce : vérifiez annuellement la calibration de votre thermomètre

pour contrôler sa fiabilité. Il suffit de le plonger quelques minutes dans un verre d'eau glacée (2/3 glace et 1/3 eau) et dans l'eau en ébullition. Les températures affichées doivent correspondre respectivement à 0°C et 100°C. Une tolérance est acceptable en fonction de la précision de votre thermomètre.

La chaîne du froid : c'est la méthode de travail qui permet de maintenir la température des denrées alimentaires conforme (correspondante à la température recommandée de conservation). De manière très générale, on peut dire que les denrées alimentaires sont conservées entre 0°C et 4°C en froid positif et sous -18°C en froid négatif (pour plus de détails, je vous invite à consulter les recommandations de températures de la fiche quickstart « températures » sur le site de l'AFSCA : http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/guides/fichesqs/_documents/2018-08-27_03_QSF_temperatures.pdf).

La chaîne du froid concerne toutes les étapes clés du traitement des denrées alimentaires. Celles-ci sont d'ailleurs souvent identifiées comme des « points d'attention » ou des « CCP » dans l'analyse de risque du contrôle qualité. En voici quelques exemples : le contrôle de la température à la réception des denrées alimentaires, le stockage en chambre froide positive ou négative de celles-ci, la température de l'atelier où les denrées sont manipulées, le refroidissement des préparations, la température lors de la livraison...

Une question ? besoin de précision ? nina.sparacino1@gmail.com

Nina Sparacino





Epicuris forme l'aide cuisinier en collectivité

Epicuris asbl, centre de compétences des métiers de bouche, organise depuis 2004 des formations qualifiantes dans le secteur alimentaire destinées aux demandeurs d'emploi (f/h) qui désirent se réorienter. Depuis 2019, Epicuris organise la formation de l'aide cuisinier en collectivité.

Accueillez un(e) stagiaire

Qu'est-ce que l'aide cuisinier en collectivité ?

- **Savoir réaliser** des menus respectant les grands principes de la diététique ;
- **Aider** à la réception des marchandises, préparer les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour et mettre en place ;
- **Aider** au service en respectant les instructions du cuisinier ;
- Veiller à **respecter** les normes d'hygiène.

Quels sont vos avantages en accueillant un(e) stagiaire ?

- **Une main d'œuvre** : durant 240H de stage, bénéficiez de l'aide d'un(e) stagiaire à qui vous pourrez transmettre votre savoir.
- **Horaires flexibles** : 240H que vous pourrez répartir selon vos besoins (en soirée, en journée ou le week-end).
- **Un contrat de formation du Forem** : vous couvrira en cas de contrôle de l'ONSS ou d'accident de travail.
- **Un suivi personnalisé** : tant au niveau pédagogique qu'administratif, chaque stagiaire sera accompagné(e) d'une conseillère en formation et d'une assistante administrative.

Nos prochaines formations pour 2020 se déroulent à :

- Saint Ghislain du 27 janvier au 19 mai 2020
- CTA de Libramont du 24 Août au 29 janvier 2021
- Villers-le-Bouillet, du 17 février au 03 juillet 2020

Mais surtout...

Le stage sera une phase test avant un potentiel engagement.

Plus d'informations

Avec le soutien de :



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

Epicuris asbl - Rue de Wareme 101, 4530 Villers-le-Bouillet

Cantelli Valérie - Conseillère en formation - 085/27.88.65

Rhimi Neïla - Conseillère en formation - 085/27.88.62





Un message important pour le Coeur des Belges

La Ligue Cardiologique Belge félicite les Belges de suivre les mesures actuelles de santé publique, mais les met en garde contre l'excès de zèle. Elle rappelle que les hôpitaux sont prêts à accueillir des patients dans des situations urgentes, même indépendantes du COVID-19.

Suite au COVID-19, il est demandé à tout le monde depuis plusieurs semaines de ne pas fréquenter les hôpitaux, sauf en cas d'absolue nécessité. La Ligue Cardiologique Belge soutient ce message.

Elle exprime cependant son inquiétude : certaines personnes ne se rendent pas à l'hôpital alors qu'elles présentent des symptômes de crises cardiaques ou d'AVC, par crainte du contact avec le COVID-19 mais aussi parce qu'elles ne veulent pas peser sur un système de santé déjà fort occupé. Ces préoccupations sont légitimes, mais beaucoup risquent de souffrir de lésions cardiaques à long terme et même de perdre la vie en ignorant leurs symptômes et en restant chez eux ou en retardant le moment de leur arrivée à l'hôpital. Les services de cardiologie restent équipés et préparés pour dispenser les soins urgents dans tout le pays.

Des décès évitables

La Ligue Cardiologique Belge demande donc avec insistance à toute personne qui présente des symptômes de crise cardiaque ou d'AVC de solliciter immédiatement une aide médicale en appelant le 112 ou, en cas de doute, son médecin traitant ou un médecin traitant de garde.

Quels sont les symptômes de l'AVC ?

Pour rappel, l'accident vasculaire cérébral est la conséquence de l'obstruction d'une artère cérébrale suite à la formation d'un caillot sanguin; une partie du cerveau n'est plus irriguée (manque d'oxygène).

En cas d'accident vasculaire cérébral, les symptômes sont les suivants et les gens sont invités à agir VITE :

- V pour visage. Le visage de la personne est tombé d'un côté. Peut-elle sourire ?
- I pour incapacité. La personne peut-elle lever ses deux bras et les maintenir en place ?
- T pour trouble. La personne a-t-elle des troubles de la parole, de prononciation ?
- E pour extrême urgence. Il est temps d'appeler le 112 si vous voyez l'un de ces signes.

Quels sont les symptômes de la crise cardiaque ?

Pour rappel, la crise cardiaque est la conséquence de l'obstruction d'une artère coronaire suite à la formation d'un caillot sanguin; c'est alors une partie du coeur qui n'est plus irriguée.

En cas de crise cardiaque, les symptômes les plus fréquents sont des douleurs brutales dans la partie supérieure du corps comme le thorax, le cou, la mâchoire ou les bras (en particulier le côté gauche du corps), mais aussi essoufflement, transpiration et nausée.

Ces symptômes sont cependant variables. En particulier, les femmes et les personnes âgées ont tendance à éprouver des symptômes également très soudains mais plus vagues (nausées, fatigue, contraction de la mâchoire) et ne ressentent parfois pas de douleur thoracique particulière.





VAN DER VALK
SÉLYS LIÈGE HOTEL & SPA

L'ESPACE LONGCHAMPS

Une toute nouvelle brasserie ouverte à tous
7J/7 de 12h à 23h
(minuit les week-ends)

*Laissez-vous tenter par la carte élaborée
par notre Chef Arnaud Delvenne.
Découvrez notre rôtisserie qui ravira
les amateurs du genre.*



*Terrasse
et rooftop avec vue
imprenable*

AVEC SERVICE DE VOITURIER
PARKING
COUVERT
GRATUIT
2 min à pied
de l'hôtel

RÉSERVATION : +32 4 222 94 94

rue du Mont St Martin 9/11 | 4000 Liège
reception@hotelselys.be



WWW.HOTELSELYS.BE



Voici les dates des futurs événements organisés par la FCCWB :

- 12/10/2020** : Portes ouvertes - Maison Gilson - Blegny
- 13/10/2020** : 2ème formation chef de cuisine - Hôtel Van der Valk Congrès Liège
- 10/11/2020** : 3ème formation chef de cuisine - Hôtel Van der Valk Congrès Liège
- 17/11/2020** : Rencontre 4M - Hygi Panel - Hôtel Van der Valk Congrès Liège
- 01/12/2020** : 4ème formation chef de cuisine - Hôtel Van der Valk Congrès Liège
- 08/12/2020** : Rencontre Bestdeal - Rational Belgique - Hôtel Van der Valk Sélys Liège

Contact : federationfccwb@gmail.com

Michel Jonet



Le groupe Sligro-ISPC s'investit dans le transport durable.

La firme Sligro-ISPC a débuté l'essai opérationnel d'un véhicule unique spécialement développé pour une distribution urbaine durable et efficace.

Le concept est basé sur une vision d'avenir de la distribution urbaine et des économies d'énergie bonnes pour l'environnement. Il s'agit d'un « tracteur » entièrement électrique tirant un ou deux wagons derrière lui. Il compte des zones de chargement qui conviennent également aux produits réfrigérés et congelés. Les premiers tests pratiques seront effectués à Den Bosch (Sligro) et à Gand (Sligro-ISPC). « à Den Bosch (Sligro) et à Gand (Sligro-ISPC)





Chez Renkin, Tournons-nous vers le futur : Pensons CO₂

Les mentalités changent, les technologies évoluent, notre société aussi ...

Face aux diverses décisions gouvernementales et les directives mises en place, notre société a dû s'adapter dans sa manière d'envisager nos futures installations frigorifiques et nos conseils donnés à notre clientèle.

En pratique le règlement européen CE 517/2014 a remplacé le règlement européen CE 842/2006.

D'application depuis le 01 janvier 2015, ce règlement incite et encourage les installateurs et utilisateurs à oublier les réfrigérants HFC comme fluides frigorigènes. L'objectif avoué est une réduction de 79% d'ici 2030 avec quelques grandes échéances bien connues. Pour ce faire, la référence devient le CO₂ dans le calcul du GWP (GLOBAL WARMING POTENTIAL, influence d'un gaz à effets de serre sur le réchauffement climatique).

Réfrigérant	GWP
CO ₂	1
R 134a	1430
R 404a	3922
R 407a	2107
R 407c	1774
R 407f	1825
R 422a	4143
R 422d	2729
R 507	3985

L'équivalent CO₂ représente la valeur GWP multipliée par la quantité de fluide exprimée en kg.

Exemple : Le GWP du fluide R134a = 1430 Si un circuit comporte 5 kg de fluide R134a, cela correspond à $5 \times 1430 = 7150$ kg équivalent CO₂ = 7,15 tonnes équivalent CO₂



Par ce rapport au GWP du CO_2 , les tests d'étanchéité sont plus ou moins fréquents en fonction des quantités de réfrigérant de l'installation et c'est à l'exploitant de veiller à ce que tous les équipements contenant une quantité de réfrigérant ≥ 5 tonnes équivalent CO_2 seront vérifiés par une personne certifiée.

2015 et 2020 ont été des années charnières, 2022 et 2025 le seront tout autant de nouvelles restrictions de mise sur le marché de certains appareils de manière à atteindre les objectifs fixés en 2030.

En parlant de systèmes de réfrigération écologiques, l'usage du CO_2 vient immédiatement à l'esprit. Ce réfrigérant « naturel » répondant aux contraintes environnementales a l'avantage d'être une matière disponible dans la nature.

Les +

- Un volume massique assez faible, l'installation frigorifique n'en sera que plus compacte
- Un faible taux de compression
- Un impact environnemental très faible en regard des autres fluides frigorigènes. Son potentiel d'appauvrissement d'ozone est nul ($\text{ODP} = 0$), concernant l'effet de serre, son potentiel de réchauffement global est de 1 ($\text{GWP} = 1$) !
- Présent dans l'environnement
- Sa non-corrosion le rend compatible avec toutes les matières
- Température de -54 °C possible
- Inflammabilité, toxicité et explosivité nulle.
- Parfaitement complémentaire avec l'huile des compresseurs

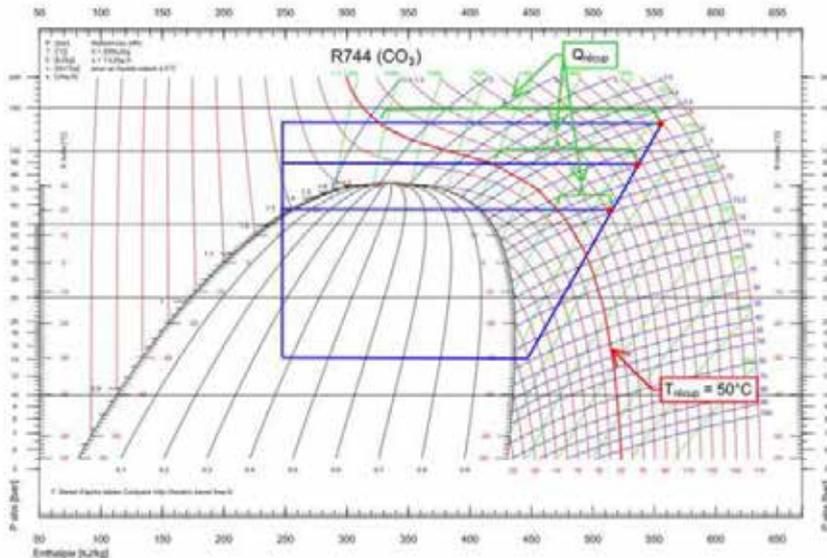
Les -

- Le CO_2 se transforme en acide carbonique au contact avec l'humidité. Ce changement d'état le rend extrêmement corrosif
- Des équipements de sécurité performants sont nécessaires, donc onéreux, en raison de la pression de service très élevée (100 bars et plus).



Compte tenu de tous ces avantages, l'usage dans le domaine de la réfrigération en devient comme une évidence tellement il contribue de façon sûre au refroidissement des denrées sans impacter négativement le climat. Le CO2 possède un potentiel d'économies d'énergie remarquable dans des applications diverses de refroidissement (commercial, industriel ou autre...).

Récupération de chaleur : Le potentiel du CO₂



- Au plus la **pression augmente**, au plus il est possible de récupérer une **quantité de chaleur importante** à une certaine température (ici 50°C) => **Q_{recup} ↑**. En contrepartie, le **COP de l'installation diminue**.
- Vu la **forme quasi-horizontale des isothermes en zones supercritiques**, il existe une zone où une petite augmentation de pression dans le gas cooler conduit à une grande augmentation de chaleur récupérable => COP en fonctionnement « pompe à chaleur » intéressant.
- Aussi, l'échange de chaleur est plus efficace en zone supercritique vu les profils de température des fluides (air – CO₂), la viscosité, la densité du fluide etc. Permet d'utiliser un **plus petit échangeur**.

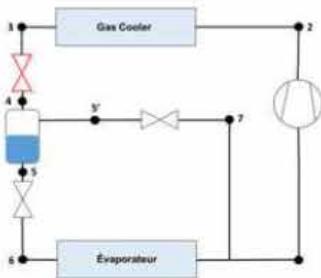


Concrètement pour la SA Renkin

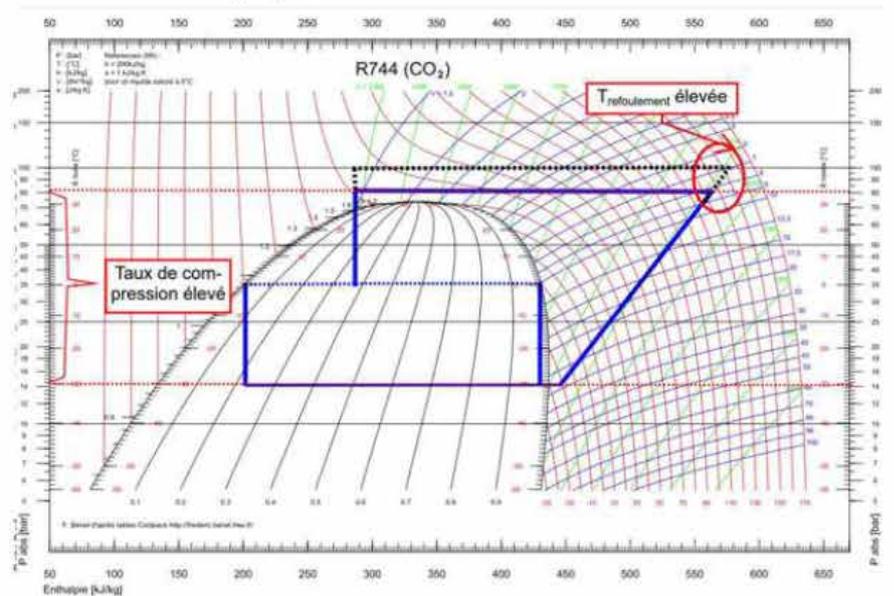
Cette technologie nouvelle nous oblige à revoir toute notre approche concernant les études faites de nos futurs projets. Des formations permanentes sont organisées en interne et via nos différents collaborateurs aussi bien pour nos hommes de terrain que nos ingénieurs et metteurs au point.

L'appuis de nos collaborateurs comme Danfoss, Profroid, Bitzer ou encore Advensor est primordiale afin d'être à la pointe de cette technologie et être informés des dernières évolutions des différents composants (régulateurs, vannes motorisées, détendeurs électroniques, système de gestion d'huile, ...). Ces informations et formations techniques nous permettent d'étudier chaque cas indépendamment des autres et apporter un service sur mesure correspondant au mieux aux désirs de notre client.

Configurations des installations au R744 : Configuration avec by-pass



- Le taux de compression est élevé pour des températures extérieures modérées (15°C).
 - La température de refoulement devient elle aussi élevée (approche les 160°C).
- Il faut faire une **compression étagée et inter-refroidie!**



VOS PARTENAIRES

Gault & Millau
MAKE LIFE TASTY

Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be



Frédéric Nikelmann
0495/26.87.79
fnikelmann@ispc.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Michel Krawenkel
0475/44.60.94
michelkrawenkel@fournildemichel.be



Philippe Otte
0476/40.50.37
p.otte@jjdelvaux.be



Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be



Dominique Widart
0478/78.88.73
dominique.widart@hobart.be



Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be



Georges Bortels
0497/30.59.74
georges.bortels@gbm.be



Jean-François Woolf
0496/52.13.90
jf_woolf@viangro.be



Sébastien Desmet
0473/21.01.62
sebastien.desmet@davigel.be



Francis Renkin
0478/38.24.38
renkin@renkin.net



Roberto Calla
0495/22.81.26
roberto.calla@gilson-horeca.be



Philippe Greisch
04/366.14.02
philippe.greisch@bagreisch.be



Aline Vincent
087/69.35.35
aline.vincent@4mgroup.com



Narcisse Vilenne
0485/66.06.45
narcisse.vilenne@jeangotta.be



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Kathleen Sohl
0496/16.38.57
kathleen.sohl@javafoodservice.be



André Destiné
04/382.12.08
info@letheatredupain.be



Philippe Barzin
0475/24.19.16
philippe.barzin@bsb-consulting.be



Hans Noyelle
0478/45.87.63
hans.noyelle@mowi.com



Fred Conrads
081/22.41.64
fred.conrads@hygi-panel.com



Olivier Magnée
0496/53.77.62
Olivier_magnée@skynet.be



Laurent Heymans
0477/56.55.49
laurent.heymans@ecolab.com



Christelle Pitseys
04/220.99.88
christelle.pitseys@manpower.be



Nina Sparacino
0499/52.36.18
asp@quality-partner.com



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodsafetyconsult.com



François Fornieri
04/349.28.22
info@mithra.com



Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be



Riccardo Vacca
0475/42.00.76
r.vacca@bidfood.be



Axelle Andrien
0473/89.53.61
axelle.andrien@laurent-perrier.be



Nancy Orban
085/27.88.60
info@formation-epicuris.be



Marcel Renotte
0471/437.427
marcel@vewi.be



Ingrid Luyckx
0473/93.94.84
ingrid.luyckx@greenyardfrozen.com



Thierry Bodson
02/506.82.10
Thierry.bodson@fgtb.be



Jean-Marc Vanderkelen
0493/31.90.14
jean-marc@jacquesremy.com



Jean-Christophe Hubert
0476/75.32.91
jc@millesime-chocolat.be



Charlotte Slabbinck
0476/98.31.73
charlotte.slabbinck@ardo.com



Luc Selder
04/368.78.87
info@seliac.be



John Van Meirvenne
0498/11.15.50
meirvenne@kesselrental.com



Philippe Caps
0474/99.89.26
philippe.caps@vandemoortele.com



Marleen De Tant – De Meyer
09/360.83.48
marleen@allgro.be



François Plunus
0486/15.30.24
francois.plunus@trendyfoods.com



Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be



Sylvain Detrembleur



Pascal Clavier
0497/20.01.28
Pascal.clavier@camal.be



Michaël Tondou
0491/92.60.04
m.tondou@realco.be



Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be



Fabian Fremout
0498/16.20.46
f.fremout@rational.be



Kristel Steen
0496/59.18.21
kristel.steen@diversey.com



Pierre Bouffoux
0476/88.01.81
pierre.bouffoux@kraftheinz.com



Valéry Marlet
0478/78.39.26
Valery.marlet@pastadellamamma.be



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsetmetiers.be



Laurent Ancion
0499/67.73.07
Laurent.ancion@sodexo.com



Camille Vanoverberghe
0495/93.58.73
camille.vanoverberghe@vanderzijpen.com



Pascal Halleux
087/67.91.73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



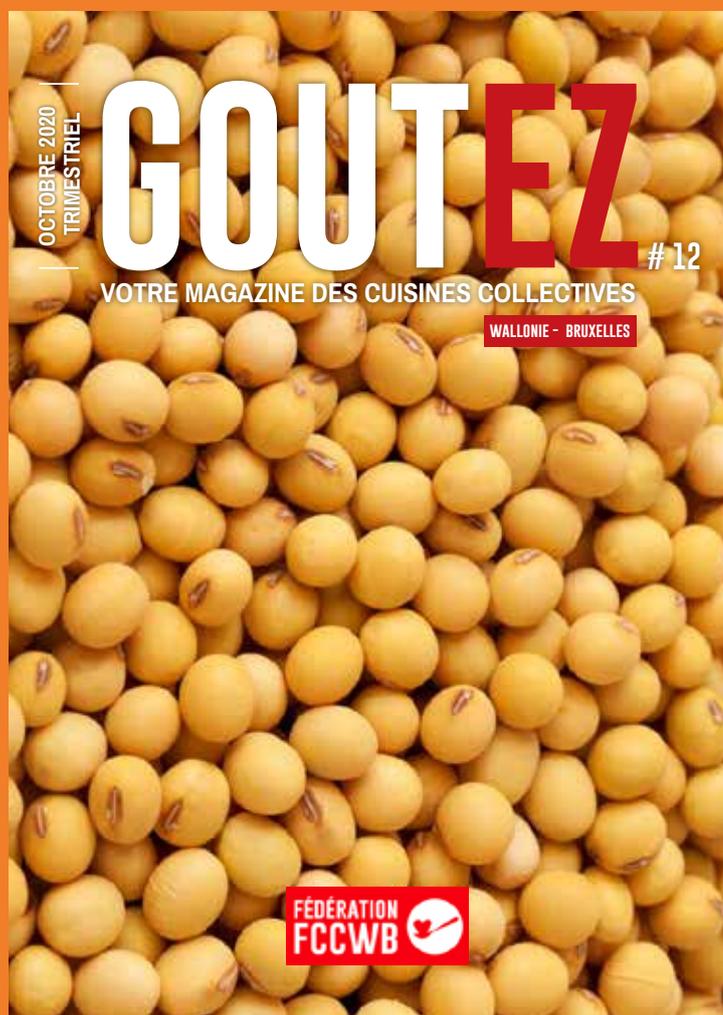
Samantha Puspok
0473/36.37.97
samantha.puspok@volys.be



Jean-Pol Renaux
rej@provenceale.lu
00352/661.49.89.57



Coline Duchesne
0472/70.22.57
info@greendealcantines.be



Rejoignez-nous si :

Vous portez un intérêt à la cuisine collective (gestion, achats, diététique, production, liaison froide, liaison chaude, traçabilité, allergènes, appel d'offres, organisation interne, organisation externe, plan HACCP, obligations AFSCA, vêtements, sécurité du matériel, planification des nettoyages, produits chimiques...)

Alors n'hésitez pas, envoyez vos coordonnées, adresse, téléphone, e-mail à l'adresse mail suivante:
federationfccwb@gmail.com

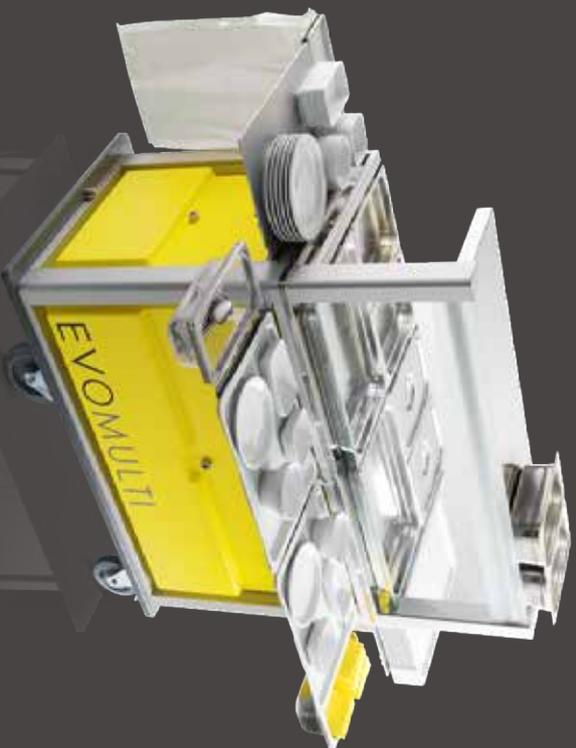
Vous recevrez automatiquement :

1. Notre magazine
2. La possibilité de participer à nos séminaires

- * Pas de frais d'inscription
- * Pas de cotisation annuelle

EVO MULTI

Le chariot multi-portions revu par Rational



rational

Présentation :

EVO MULTI est le chariot multi-portions caractérisé par son poids léger, des dimensions réduites et des lignes simples et élégantes pour le transport et le dressage des repas directement sur le lieu de consommation.

Parfait pour régénérer et/ou maintenir les repas à la bonne température jusqu'au moment de leur distribution.

EASY DEJ

Le chariot de service hôtelier



EUROCHEF



GBM

CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIONNELLE KEUKENS

Rue de la Chaudronnerie 9

4340 Awans

info@gbm.be

Visionnez nos vidéos sur

WWW.GBM.BE

Visitez notre e-shop

Bxl - Brussel : 02/479 01 50

Liège : 04/ 246 00 98

Fax : 04/ 246 01 35